سوہن حلوہ کمرشل ریسپی کاروبار کے لیے

خشک ملک پاؤڈر ایک کلو

پانی 10 لیٹر

چینی 2 کلو

سمنک انگوری آدھا کلو

میدہ آدھا کلو

دہی ایک کپ

گھی 300 گرم

بادام کراش کیا ہوا ایک کپ

اخروٹ کراش کیا ہوا ایک کپ

ناریل کراش کیا ہوا ایک کپ

ترکیب :

ایک بول میں ایک لیٹر دودھ ڈال کر اس میں سمنک انگوری اور میدہ اچھی طرح مکس کریں اور 10 لیٹر پانی کو بڑی کڑاہی میں ڈال کر نیم گرم کرکے خشک ملک پاؤڈر ملا کر اچھی طرح مکس کریں اور آگ پر چڑھا دیں جب دودھ ابالنے آ جائے تو سمنک انگوری اور میدہ کا مکسچر شامل کر دیں اور چمچ چلاتے رہیں پھر دہی شامل کریں اس سے دودھ پھٹ جائی گی اور پانی چھوڑ دےگی آنچ کو تیز رکھے اور ساتھ ساتھ چمچ چلاتے رہیں تقریباً ایک گھنٹہ یا اس سے زیادہ دیر تک پکائیں جب پانی خشک ہو جائے تو چینی شامل کر دیں اور ساتھ ساتھ چمچ چلائیں جب چینی کا پانی خشک ہونے لگے تو گھی اور سارے ڈرائی فروٹ شامل کریں اور چمچ چلاتے رہیں اور اچھی طرح بھونیں جب حلوا سخت ہونے لگے اور گھی علیحدہ ہو جائے تو آپ کا دانےدار سوہن حلوہ تیار ہے نیچے اتار کر ڈرائی فروٹ سے گارنش کریں

نوٹ یہ کمرشل ریسپی ہے اگر آپ فریش دودھ سے بنانا چاہتے ہیں تو آپ بنا سکتے ہیں اور سمنک انگوری گھر میں بھی بنا

سکتے ہیں لیکن اس میں محنت بہت ہے یہ آپ کو پنسار سٹور سے باآسانی مل جاتی ہے

0307-8162003